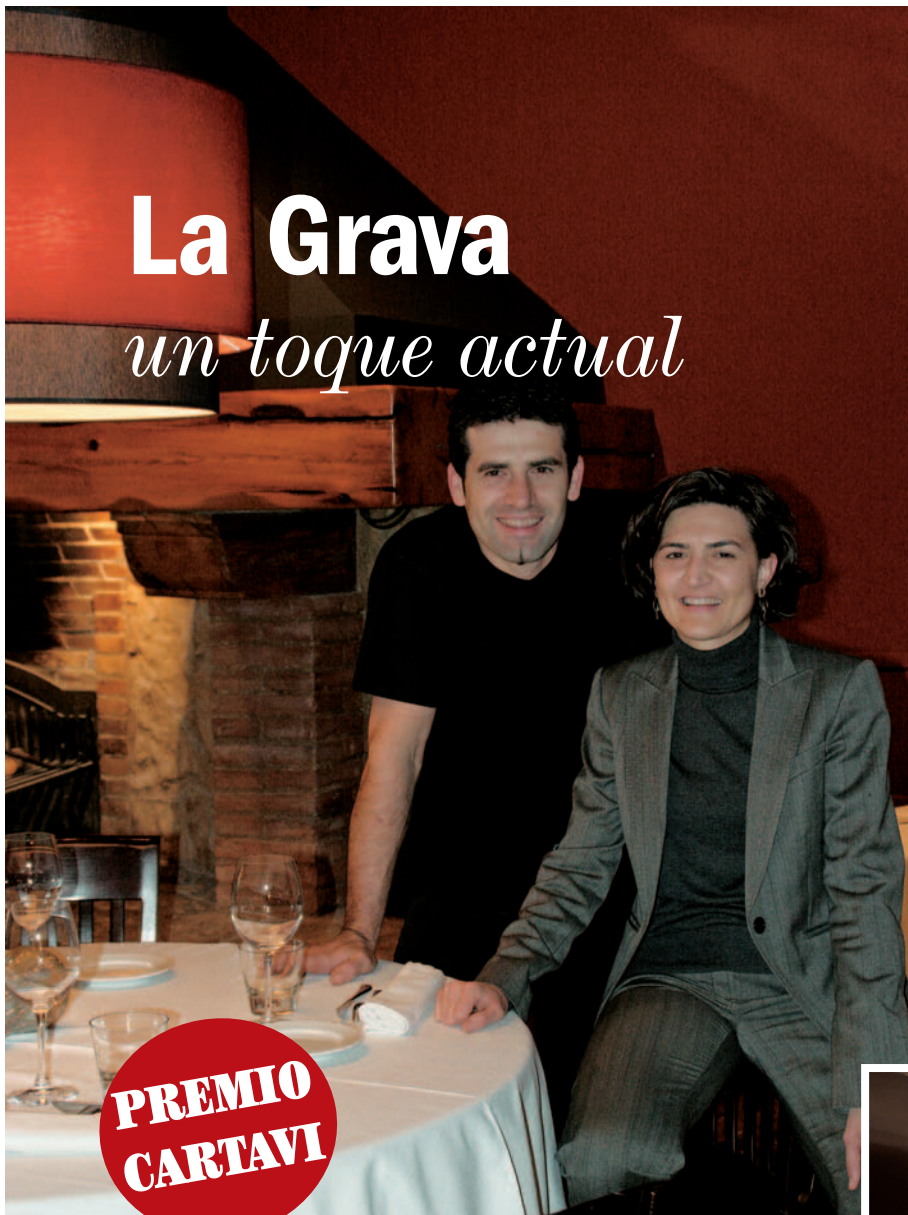


La Grava

un toque actual



La Grava, ubicado en la tarraconense población de El Morell, es un negocio familiar abierto desde 1913. Son cuatro generaciones las que ya han pasado por sus fogones, aunque ésta última, los hermanos Noemí y Gerson Ribal, ha sido la más innovadora. Para empezar han añadido un toque de creatividad a una carta que desde siempre se había cimentado sobre recetas tradicionales catalanas. Y aunque no ha perdido su esencia, Gerson, al mando de los fogones, le ha añadido ese toque actual tan en boga en los temas coquinarios. Tan solo existe

una excepción a esta tendencia y son los pescados. La proximidad de este restaurante a algunas poblaciones tarraconenses como Cambrils, les permite disfrutar de un pescado fresco, con el que crear recetas sencillas en las que la materia prima pueda destacar por encima de todo.

Otra de las iniciativas de esta dinámica pareja de hermanas es la reforma que acaban de llevar a cabo en el restaurante, más moderna y en consonancia con la carta de platos que practican.

Entre las propuestas gastronómicas recomendadas se encuentran los pies de cerdo, el cochinillo o el rabo de buey aunque lo ideal es pedir el menú degustación. De los postres también se ocupa Gerson dada su habilidad para la elabora-



Fotos: Alejandra Ribas

LA CARTA DE VINOS

El restaurante La Grava cuenta con una carta de vinos de aproximadamente 450 referencias –galardonada con el primer premio en el concurso Cartavi dentro de la categoría de 50 a 80 euros.

De todas ellas, aproximadamente un 40% son vinos catalanes. Principalmente porque consideran que antes que lo de fuera hay que conocer lo de la tierra de uno. Es así como denominaciones como Priorat, Montsant, Conca de Barberà o Tarragona, entre otras, aparecen en carta como primeras damas. El resto se reparte entre otras denominaciones de origen nacionales y alguna extranjera, concretamente de Francia.

La clasificación de los vinos comienza con un índice que facilita la búsqueda de lo que queremos. Existe la posibilidad de pedir vinos por copas e incluso si es un grupo numeroso solicitar magnums.

La selección de referencias se lleva a cabo en función de su relación calidad-precio. Todos los vinos de la carta han sido catados y entre ellos se buscan aquellos que posean alguna característica que los diferencie. La actualización es constante.

1^{ER} PREMIO A LA CATEGORÍA 50-80 €

ción de dulces. Nuestra sugerencia es su *Pastel de avellanas con chartreuse*.

Aunque no se organizan jornadas gastronómicas sí que se hacen menús temáticos o maridajes puntualmente. Lo mejor para saber cuándo será el próximo es consultar en su página web en la que informan de todo lo que se prepara en el restaurante. A destacar la pequeña tienda en la que venden productos elaborados por ellos mismos o de la zona como aceite, turrón artesano y delicatessen. ☎ M. Ramírez

PARETETA, 4
43760 EL MORELL (TARRAGONA)
TEL.: 977 840 618
WWW.LAGRAVA.COM
PROPIETARIO: FAMILIA RIBAL
JEFE DE COCINA: GERSON RIBAL
HORARIO: 13:00-15:00 Y 21:00-22:30
CERRADO: DOMINGO
VACACIONES: 24, 25 Y 26 DICIEMBRE
PARQUING PROPIO: NO, EN LA ZONA
MENÚ DEGUSTACIÓN: 49 €
PRECIO MEDIO (SIN VINO): 45-50 €